

「滅びゆく商店街をどうするの?」に答えて、勇猛果敢に立ち向かうのは、今日も一人、ごはん作りに勤しむ、「やもめの源さん」その人であった。

実録 やもめの源さん 平和通り商店街日記

食文化研究者 魚柄仁之助

「万お直し引き受け候」——こんな時代があった看板をぶら下げた「何でも修理屋」を開いたのは妻をガンで亡くした十年前、源さん三十五歳の時だった。突然始まったやもめ暮らしと同時に気ままな修理屋稼業も始めた源さんの、家計簿を兼ねたお買物日記が始まったのもちょうどその頃だった。

7月21日 晴 30℃超え。魚屋にて鰯一皿6匹300円也。

おそわったあの手開き干物、今夜干しときや明日の朝は一夜干しに、おろし大根つてなおまんまだわな。あ、なに? 二皿五百円でいいの? ワリいなあ

カミさんに先立たれた十年前、何はともあれ「体が資本」と、握ったこともない包丁を握りしめ、「食生活改善!!」な〜んちいきがってた源さんになったの一分で鰯の手開きを実演してくれたのがこの「やまだ」の親父だったんだ。もともと機械いじりなんぞ大好きだっただけにやり始めるとおほえるのも早い。仕事帰りの十七時〜十八時といえ、売れ残りの魚も処分値で分けてもらえるから、親父さんから教わった干物作りにして「お魚ライフ」を堪能している源さんなんだったのだ。

2月25日 地酒の店「中田酒店」に寄り、頼んであった信州の銘酒「九郎衛門」を買う。

自宅へ帰る途中の平和通り商店街で「鮮魚のやまだ」に寄り、活きの良い真鰯を一皿買う。十年前、この街に住み始めた頃、鰯のさばき方を教わったのがこの店だった。

かつて女房と二人で行った房総で食べた鰯の刺身が忘れられず、店の親父さんに「刺身してもらえる?……」と聞いたら……。

「刺身だとおく? 鰯なんぞなあ、包丁もいらねんでイッ。見てなって、ホレ、こうしてこう、ドタマとつてえ、腹わたぬいてえ、チャチャと洗っ

目黒の御隠居さんちで吞ませてもらい、ビックラ腰くだけになるほど旨かったんで、酒屋の若旦那に「仕入れてちょうダイ、ちょうダイ〜」攻撃をした成果なのだ。いやいや、言ってみるもんだ。何やら小さな酒蔵らしいが、こいつあ〜ウマカッタ♡。一升瓶二千七百円也を買ったら何とネットリした大吟醸酒粕を一袋オマケしてもらった。粕つたつて、まるでお酒そのものみたいに香りプン、酔って候ですなあ。

と、興奮した源さん、いつもの御隠居さんに酒粕の使い方を教わりながら信州の銘酒をクピクピやるのだった。だったが、この御隠居つてのがイケマッセン。

「あ〜たねえ〜、この吟醸粕に塩をちよいと混ぜてだね、糠床代りに大根をつけてみなさいまし。お魚の切り身やかかしわ肉なんぞに塗って焼いたのなんぞも、ようがすね〜」
なんて言われたもんだから、そりゃ

てえ、あとは親指を腹中つっこんでおっぱまでキュツとやりゃあ、ホレ、開けたらつ。と、この中骨むしりゃあ、アンタ、もう刺身じゃネーのっ

だもんな。あれからだわ、手開きの次は大名卸しおそわつて、あつという間に平目の五枚卸し、いっちまったっけ……。

「エっ? 何? まだこんなにいっぱい鰯残つてんの? 夕立ち来たからなあ、客足鈍っちゃまったんかもネ。じや、もう一皿つき合つとくわ、大将。いいて、いいてえ、ホレ、大将に

もう涎三尺、辛坊タマラン。

大根きらししてるのがこんなにくやしい日も、生まれて初めての源さんなのであった。

3月30日 曇 ポカポカ暖かい。山葵(茎と白い花)一束、コメロン8ヶ入り、共に180円也。

八百屋の話だと、マスクメロン、アデスメロン等を育てる時、果実の半分くらいは小さなゴルフボール大の頃に間引くんだと。かつては廃棄していたらしいが、少しでもお金になり、ゴミ減らしになれば……ということでも出荷しだしたんですなあ。親父さんに言わせると、メロンつたつて小さなうちには甘くもなんともない。単なる「瓜」だそう。つてことは漬物に合う……ってことか。山葵はあのすりおろして使う根っこが太くなるのに二、三年はかかる。しかし茎、花は毎年スクスク伸びるので産地ではそこをおひたしで食べるらしい。なるほど、これが御隠